

Camote a la Italienne

Sirve: 50 Porciones

50 Porciones

Ingredients	Weight	Measure
Cebolla, picada gruesa		1 1/2 tazas
Aceite de oliva		1 1/2 tazas
Perejil, picado		1 tza
Queso parmesano, rallado		3/4 tza
Albahaca, seca, triturada		3 Cdas
Ajo en polvo		1 Cda
Orégano, triturado		1 Cda
Pimienta blanca		3/4 cdta
Vinagre de vino rojo		

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	149
Grasa total	7 g
Grasa saturada	1 g
Colesterol	9 mg
Sodio	71 mg
Total de Carbohidrato	20 g
Fibra dietética	N/A
Azúcares totales	N/A
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	2 g
Vitamina D	N/A
Calcio	46 mg
Hierro	1 mg
Potasio	N/A
N/A - Información no está disponible	

Camote enlatado, cortado	10 lbs
--------------------------	--------

Preparación

1. En una sartén, cocine la cebolla en aceite de oliva hasta que esté suave, alrededor de 8 minutos. Revuelva a menudo. Remuévalo del fuego. Incorpore el perejil, queso, albahaca, ajo en polvo, orégano, pimienta blanca y vinagre. Mezcle bien.
2. Arregle el camote en dos bandejas para mesa de vapor de 12x20 pulgadas. Con una cuchara distribuya la mezcla de condimentos uniformemente sobre el camote. Revuélvalo hasta que cubra todo. Tápelo y hornéelo a 350° F por 30 minutos o hasta que estén completamente calientes. Mantenga caliente hasta servirlos.

Origen: North Carolina Sweet Potato Commission